

MENÙ À LA CARTE



— Antipasti —

Il Gambero in Fiore

15

Fiore di zucca in tempura, stracciatella di burrata e gambero rosso di Mazara del Vallo

La nostra Parmigiana

12

Rivisitazione della parmigiana composta con melanzana mantecata, namelaka di Grana Padano servita con acqua di pomodoro agrodolce

Fassona, Ciliegie e Caffè

14

Battuta di Fassona Piemontese accompagnata da un sablé al caffè, servita con ciliegie al vino rosso e salsa tartara alle mandorle

Ricciola e Avocado

14

Fresco piatto estivo composto da una tartare di ricciola del Mediterraneo accompagnata da chips croccanti al nero, concassè di pomodoro, avocado e coriandolo

MENÙ À LA CARTE



— Primi Piatti —

Ortiche e Violette

13

Gnocchetti alle ortiche accompagnati da un pesto di aglio orsino, mandorle croccanti e violette

“Seppe in Laguna”

16

Risotto (cottura 20 min.) al nero di seppia del Mar Adriatico, croccante al pomodoro e origano, accompagnato dal lardo di seppia di nostra produzione

Raviolo Cacio, Pepe e Cozze

16

Raviolo di pasta viola, ripieno con melanzane mantecate, salsa cacio e pepe, cozze sgusciate di Pellestrina (VE) e basilico fresco

Spaghettone alle Vongole

15

Spaghettone di Gragnano (20 min. cottura) con vongole veraci nostrane sgusciate, aria di mare al prezzemolo e Umibudo

Bigoli con l’Arna

11

Bigoli di pasta fresca tradizionale servito con ragù di anatra arrosto e suoi fegatini

MENÙ À LA CARTE



— Secondi Piatti —

Il Coniglio in Porchetta

18

Rollè di coniglio ai profumi di Ischia, jus con capperi e pomodorini accompagnato da polenta fritta, ratatouille di verdure e salvia croccante

La “Ricciola”

22

Tagliata di ricciola appena scottata con panzanella gourmet (gelato di cetriolo, pomodori confit, cipolla viola caramellata e terra di olive) servita in un cestino di pane Carasau

Filetto alla Rossini

29

Filetto di manzo scottato con terrina di foie gras di nostra produzione e tartufo, accompagnato da millefoglie di patate e finferli freschi

La Trota della Valdastico

20

Filetto di trota salmonata della Valdastico in due cotture, servito su un rosti di patate di Rotzo, crema al limone, salsa tartara alle mandorle e spinacino fresco.

Costata di Ejendù Bretone

8/hg

Selezione bovina di origine Bretone, da noi frollata per almeno 45 giorni, servita con patate al burro
Descrizione: Estremamente tenera, caratterizzata da un gusto raffinato
con note dolci (min. 1 kg)

Coperto Euro 3,00

*alimenti che all'origine sono congelati

Richiedere tabella allergeni al personale di sala

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3